

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

| | |
|-------------|--------------------------|
| 2,5 EL | Rapsöl |
| 500 g | Wildfleisch |
| 1 Stk. | gelbe Zwiebel |
| 2 Stk. | Knoblauchzehen |
| 125 ml | Suppe |
| 125 ml | Most |
| 100 g | Speck |
| 0,5 Stangen | Lauch |
| 150 g | Pilze |
| 125 ml | Obers |
| | Wildgewürz |
| | Salz |
| | Pfeffer, frisch gemahlen |

Mein persönlicher Tipp

Als Beilage schmecken Spätzle, Semmel- oder Erdäpfelknödel oder Schupfnudeln.



Bernadette Watzenböck
Seminarbäuerin im Bezirk Eferding

Wilderer-Mostpfandl mit Speck und Schwammerl



Foto: LK OÖ/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Fleisch in feine Streifen schneiden.
- Zwiebel fein würfelig schneiden und Knoblauch fein hacken.
- Das Fleisch in heißem Öl braun anbraten, herausnehmen und warm stellen.
- Zwiebel im Bratenrückstand goldbraun anrösten, Knoblauch begeben und nochmals kurz durchrösten.
- Mit Wildfond und Most ablöschen, Fleisch und Wildgewürz begeben und ca. 30 Minuten weich dünsten.
- Inzwischen Speck in feine Streifen, Porree nudelig und Schwammerl blättrig schneiden.
- Speck, Porree und Schwammerl in ganz wenig Öl (bei fettem Speck braucht man kein Öl mehr) anrösten und am Ende der Garzeit zum Geschnetzellen geben.
- Mit Obers oder Crème fraîche verfeinern und pikant abschmecken.

Quellen:



Mag. Christine Schober, Monika Lindbichler-Sohneg, Ing. Andreas

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

Hager & Romana Schneider:

Kursunterlage Wild



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

